
1
السيدة بوحامد
أشهى الحلويات
لكل المناسبات
حفيظة42
منشورات المنال
ردمك 9-00-838-9961

بريوات باللوز

المقادير:

- 200غ لوز
- 100غ سكر
- 2 بيضات
- ملعقة صغيرة قرفة
- نصف كأس شاي ماء الزهر
- ديول
- عسل
- زيت للقلي

الإعداد:

1 إقلي اللوز المقشر و المجفف في قليل من الزيت، أتركيه يحمر قليلا ثم إسحبيه، دعيه يقطر ثم إطحنيه «إحتفظي بزيت القلي».

2 ضعي قليل من هذا الزيت في قدر، سخنيه، أضيفي إليه اللوز المطحون، السكر و القرفة، صبي البيض مخفوق تدريجيا مع الخلط المستمر، عطري بماء الزهر ثم إبعديه عن النار أتركيه يبرد.

3 إصنعي البريوات على شكل مثلثات أو سجائر.

4 إقليهم ثم غطسيهم في العسل المعطر بماء الزهر.

نصائح:

يمكنك إعداد المحنشة بنفس الحشوة.

أتركي البريوات تبرد قبل تغطيسها في العسل حتى لا تصبح طرية.

بريوات بالرز

المقادير:

- نصف لتر حليب
- 100غ رز «من الأفضل إستعمال الرز القصير»
- 5 ملاعق كبيرة سكر
- ميشور ليمونة
- 50غ زبدة
- عود قرفة
- نصف كأس للشاي ماء الزهر
- قرصة ملح
- عطر الزهر غبرة (المركز)
- فنجان صغير لوز
- دزينة ديول
- سكر ناعم

الإعداد:

1 إقلي اللوز ثم دششيه

2 إغلي الحليب مع الملح، السكر، القرفة و ميشور الليمون.

3 أضيفي الرز على نار هادئة مع تحريكه من حين لآخر.

4 عندما ينضج إسحبيه من على النار، أضيفي الزبدة، أتركيه يبرد ثم أضيفي له ماء الزهر و اللوز.

5 خذي الديول قطعيهم على 2، أطوي كل قطعة على 2 ضعي فوق كل قطعة ملعقة من الرز بالحليب ثم أطويها كي تحصلي على مثلث أو سيقار.

إقليهم ثم رشيهم بالسكر الناعم المعطر بمسحوق الزهر.

نصيحة:

جهزي البريوات لكن لا تقليهم إلا نصف ساعة قبل تقديمهم لأ نها تطري بسرعة.

كروكات الرز

المقادير:

نفس مقادير البريوات بالرز مع حذف ماء الزهر و إضافة بيضة، 2 ملاعق فرينة ، نصف كيس خميرة الحلويات.

الإعداد:

1 جهزي الرز بالحليب، بعد أن يبرد أضيفي له البيضة، الفرينة و الخميرة.

2 خذي كبب صغيرة و أقليهم في الزيت، قدميهم مرشوشين بالسكر.

ملاحظة:

هذه الكبب مغذية جدا للأطفال.

غريبية بالزبدة

المقادير:

- 250غ زبدة أو حوالي كأس زبدة
- كأس غير مملوء بالسكر الناعم
- 2 ونصف إلى 3 كؤوس فرينة «طحين»
- ملعقة صغيرة فانيليا غبرة (المركزة)
- قليل من اللوز أو القرفة

الإعداد:

1 ليلة من قبل ذوبي الزبدة على نار هادئة، أتركيها تبرد بوضعها في الثلاجة.

في الغد تجيدينها جامدة فانزعيها بواسطة سكين من الإناء، و يفصل الحليب الراسب في القاع، إشطفي الزبدة جيدا بالماء لتنزع بقايا الحليب و أتركيها حتى تصبح طرية كي تتمكني من خفقها.

2 إخفقي الزبدة مصفاة و طرية مع السكر بواسطة خفاقة حتى تحصلي على كريمة خفيفة، أضيفي الفانيليا و الفرينة إستمري في الخلط حتى تحصلي على عجينة يمكن تشكيلها بسهولة.

3 شكليها على شكل كويرات صغيرة، سطحيهم قليلا ثم ضعيهم في صينية مرشوشة بالفرينة. زينيهم بلوزة مقشرة على القمة،أو بوضع قليل من القرفة المطحونة.

نصائح:

1- سر نجاح هذه الكيفية يكمن في طريقة خفق السكر و الزبدة لكي تحصلي على حلويات خفيفة وبيضاء.

2- جربي خبز حبة واحدة من الغريبية في الفرن قبل صنع باقي العجينة كي لا تحصلي على حلويات مسطحة.
و إذا حصل و تسطحت الغريبية عند خبزها،أضيفي قليل من الفرينة إلى العجينة.

3- إذا لم يكن لك خفاقة كهربائية، إدعكي الخليط جدا براحة كفك و في وعاء واسع جفنة مثلا.

غريبية بفرينة الحمص

المقادير:

- كيل زبدة ذائبة
- كيل سكر ناعم
- كيل و نصف فرينة حمص
- كيل و نصف فرينة «طحين»
- ملعقة و نصف عطر الزهر غبرة

الإعداد:

1 إخفقي الزبدة مصفاة و طرية مع السكر وعطر الزهر حتى تحصلي على كريمة خفيفة و بيضاء.

2 إمزجي فرينة الحمص مع الفرينة، أضيفي هذا الخليط تدريجيا إلى الزبدة حتى تحصلي على عجينة ملساء.

3 خذي قليل من العجينة و أبرميها حتى يصل سمكها 1ونصف سم قطعيها إلى عصي صغيرة طولها 5 إلى 6 سم، ضعيهم في صينية مرشوشة بالفرينة.

4 بمكنك كذلك برم العجينة أسمك من ذلك ثم أرسمي على سطحها خطوط بواسطة ظهر شوكة ثم قطعيها إلى مقروطات.

5 إخبزيها في فرن هادئ: هذه الحلويات يجب أن لا يتغير لونها كثيرا فقط يصبح ذهبيا.

غريبية بالجلجلان (سمسم)

المقادير:

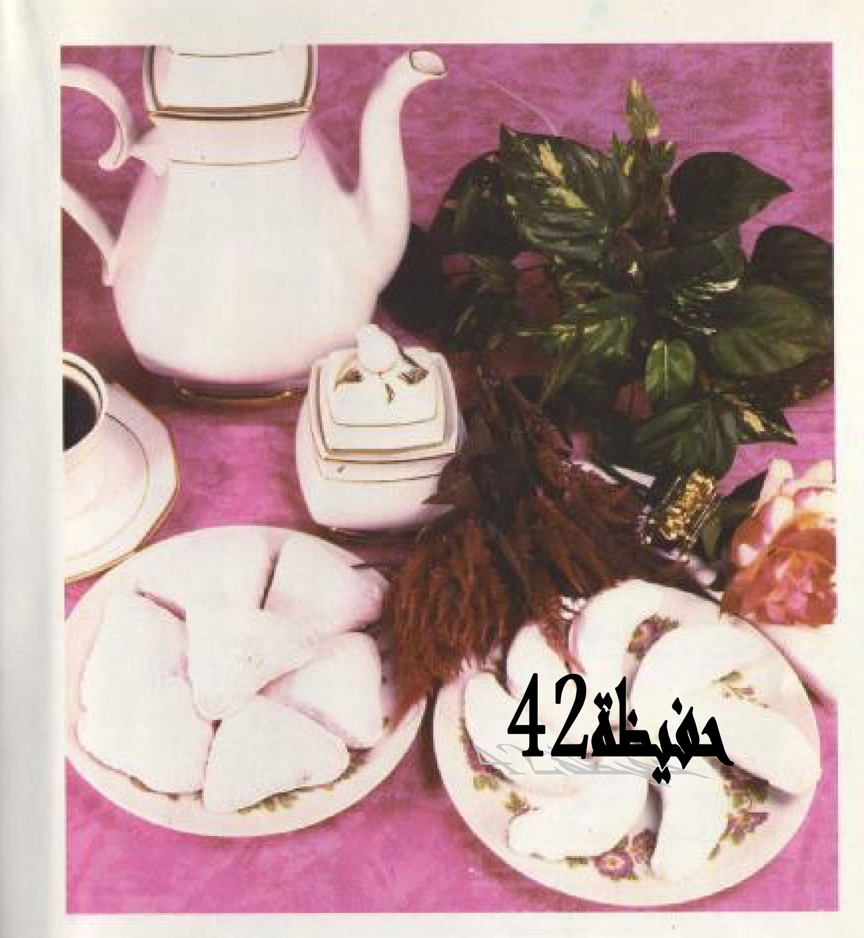
- كيل زبدة طرية و مصفاة
- كيل جلجلان محمص «سمسم»
- كيل سكر ناعم
- 2 أكيال و نصف فرينة «طحين»
- فانيليا غبرة (مركزة)

الإعداد:

1 إخفقي الزبدة مع السكر و الفانيليا حتى تحصلي على كريمة خفيفة و يميل لونها إلى اللون الأبيض.

2 أضيفي لها الجلجلان المحمص (يجب غسله و تجفيفه في الهواء الطلق تحميصه في الفرن أو في مقلاة على النار قبل إستعماله).

3 شكلي العجينة على شكل قبب صغيرة ثم أخبزيهم في فرن هادئ.



تشاراك مسكر

مقادير العجينة:

- 3 أكيال فرينة «طحينة»
- كيل زبدة
- 2 ملاعق سكر ناعم
- نصف كأس حليب
- نصف كأس ماء الزهر

مقادير عجينة اللوز:

- كوب لوز مطحون
- نصف كوب سكر
- نصف ملعقة قرفة
- ماء الزهر

مقادير الشربات:

- كيل سكر خشن
- 3 أكيال ماء
- ماء الزهر
- 500غ إلى 1كلغ سكر ناعم
- عطر ماء الزهر غيرة

الإعداد:

1 حمصي قليلا اللوز ثم إطحنيه، إمزجيه مع السكر و القرفة ثم أنثري عليه ماء الزهر و أعجنيه.

2 إمزجي الفرينة مع السكر الناعم، إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة ذائبة، إمزجي الخليط جيدا.

3 إمزجي الحليب مع ماء الزهر ثم بللي الفرينة تدريجيا مع الإستمرار في الخلط حتى تحصلي على عجينة ملساء طرية و يمكن فردها بالحلال بسهولة.

4 قطعي العجينة ثم كوريها، كرات في حجم البرتقالة الصغيرة، غطيهم بمنديل نظيف ثم أتركيهم يرتاحوا لمدة نصف ساعة.

5 خذي قطعة من العجينة و أفرديها بواسطة الحلال حتى يصل سمكها 2 إلى 3 مم، قطعيها إلى أقراص بواسطة كأس أو طابع الحلويات يكون قطره 6 إلى 7 سم، ضعي قليل من عجينة اللوز على طرف القرص أطوي القرص على الحشوة مرتين ثم شكليه على شكل هلال، ضعيه في صينية إستمري هكذا إلى نهاية العجينتين.
إخبزيهم في فرن هادئ لمدة 20 إلى 25 دقيقة.

6 جهزي الشربات بالسكر و الماء مع غليهم 15دقيقة، أضيفي ماءالزهر عند إبعادها عن النار، أتركيها تبرد.

7 إمزجي السكر الناعم مع عطر الزهر غيرة، غطسي الحلويات بالواحدة في الشربات ثم ضعيها في السكر الناعم و إضغطي عليها قليلا حتى يلتصق بها السكر جدا. إستمري هكذا مع وضعهم على طبق، أتركيهم يجفوا ليلة كاملة.

8 أعيدي لفهم في السكر حتى يصبح مظهرهم أجمل وأبيض و أتركيهم يجفوا جيدا.
أزيلي السكر الزائد بواسطة منديل نظيف كي يصبح شكلهم متطابق.

نصيحة:

أضيفي قنينة عطر الزهر المركز السائل في قارورة ماء الزهر مما يجعل الحلويات معطرة أكثر.

مخبـــز مسكـــر

المقادير و طريقة التحضير هي نفس طريقة صنع التشاراك فقط عند وضع اللوز ضعيه في الوسط ثم أطوي الأطراف لكي تحصلي على مثلث

نصيحة:

إذا أردت الحصول على مخبز وردي لوني السكر بقطرات من الملون الأحمر إدعكي بين راحة اليدين ثم غربليه بغربال ذو ثقوب رقيقة جدا، أتركيه يجف قبل استعماله.

الخـــــوخ

المقادير

- علبة زبدة طرية أو مرقرين (250غ)
- 150غ سكر ناعم
- 2 بيضات
- 150غ نشاء الذرة <<مايزينة>>
- نصف ملعقة فانيليا غبرة (المركزة)
- مبشور ليمونة
- فرينة
- كيس خميرة الحلويات
- كوب صغير جوز الهند
- علبة كرز مسكر
- ملعقتين مربي مصفي
- ملون أحمر
- عجينة اللوز خضراء <<موجودة في السوق>>.

الإعداد:

1 نفس طريقة إعداد كريات بجوز الهند (ص14) إقسميها إلى قسمين، لوني إحداهم باللون الوردي.

2 شكلي كريات صغيرة بيضاء ووردية، ضعي في راحة كفيك كرتين واحدة بيضاء و الأخرى وردية، لفيهم مع بعض دون أن تضغطي كثيرا و سوف تحصلين على كرة واحدة بلونين. إخبزيهم في فرن هادئ مدة 10 إلى 15 دقيقة.

3 ضعي قليل من المربي فوق كرية ثم إلصقي بها كرية ثانية مع الضغط عليهم برفق.

4 رشيهم بالسكر الناعم ثم إنفضيهم قليلا لنزع السكر الزائد.

5 إصنعي وريقات بعجينة اللوز الخضراء، ثم زيني بهم حبات الخوخ.

عصي صغيرة بلونين

المقادير:

نفس مقادير عجينة الخوخ مع إستعمال اللون الأحمر أو الأخضر.

الإعداد:

1 إقسمي العجينة إلى قسمين، لوني إحداهما باللون الأخضر أو اللون الوردي.

2 إصنعي كورات صغيرة في حجم الجوزة باللونين.

3 مرري العجينة البيضاء في قمع مسنن (المبوط) وفوق صينية مدهونة حتى يصل طولها 4 أو5 سم، مرري كذلك العجينة الخضراء، أو الوردية و ألصقيها بالعجينة البيضاء. زيني وسط كل حبة بنصف حبة كرز مسكر أو من الفواكه المسكرة.

4 إخبزيهم في فرن هادئ لمدة 10 إلى 15 دقيقة.

ملاحظة:

العجينة البيضاء يجب أن تبقى على لونها الطبيعي.





كريات بجوز الهند

المقادير:

- علبة زبدة طرية أو مرقرين (250غ)
- 150غ سكر
- 2 بيضات
- 150غ نشاء الذرة <<مايزينة>>
- نصف ملعقة فانيليا غبرة (المركزة)
- مبشور ليمونة
- فرينة
- كيس خميرة الحلويات
- كوب صغير جوز الهند
- علبة كرز مسكر

الإعداد:

1 إخفقي الزبدة مع السكر حتى تحصلي على كريمة خفيفة.

2 إفصلي صفار البيض عن البياض و أضيفي الصفار إلى الزبدة ثم أضيفي مبشور الليمون و الفانيليا.

3 إمزجي الفرينة مع الخميرة وأضيفيهم إلى الخليط الأول بالتدريج يجب أن لا تكون العجينة يابسة.

4 شكلي العجينة على شكل كريات صغيرة في حجم حبة الجوز، غطسيهم في بياض البيض ثم لفيهم في جوز الهند.

ضعي الحلويات في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة.

5 زينيهم بنصف حبة كرز مسكر ثم إخبزيهم في فرن ساخن.

ملاحظات:

1- هذه الحلويات يجب إن يكون لونها ذهبيا.

2- يمكنك أن تشكليها على شكل كعكة ثم إدهني سطح كل كعكة، ببياض البيض و رشيها بجوز الهند ثم زينيها بنصف حبة كرز مسكر.

3- يمكنك أيضا إضافة نصف كأس جوز الهند في العجينة.

أكرديون صغير بالتمر

المقادير:

- 3 أكيال فرينة <<طحين>>
- نصف كيل سكر ناعم
- كيل زبدة أو مرقرين ذائبة
- ماء الورد أو ماء الزهر
- عجينة الغرس(تمر)
- 2 ملاعق زبدة ذائبة
- مبشور برتقالتين
- بضع ملاعق سكر رقيق
- 2 بياض البيض

الإعداد:

1 إمزجي الفرينة مع السكر، إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة ذائبة، إمزجي الخليط جيدا و أفركيه بين كفيك.

2 بللي الخليط بماء الزهر و إعجنيه جدا حتى تحصلي على عجينة ملساء يمكنك فردها بسهولة، أتركيها ترتاح مدة نصف ساعة.

3 قطعي العجينة إلى عدة قطع ثم أفردي كل قطعة إلى مستطيل سمكه 2 الى 3 مم.

4 إعجني الغرس مع مبشور البرتقال و الزبدة.

5 خذي قطعة من عجينة الغرس وأبرميها حتى تصبح في سمك قلم الرصاص، ثم ضعيها في وسط المستطيل.

6 لفي العجينة مرتين على الغرس ثم قطعيها على شكل عصيات طولها 7 إلى 8 سم.

7 قطعي عدة مرات سطح العصيات بواسطة سكين رقيق حتى يصل السكين إلى الغرس مع ترك فسحة 2 إلى 3مم بين كل تقطيعة.

8 أدهني سطح الحلويات ببياض البيض بواسطة فرشاة ثم ضعي الجهة المدهونة في السكر الخشن.

9 ضعيهم في صينية مرشوشة بقليل من الفرينة.

أخبزيهم في فرن متوسط الحرارة.

تشارك العريان

مقادير العجينة:

- 3 أكيال فرينة = 1 كلغ <<طحينة>>
- كيل زبدة ذائبة
- 4/3 كيل سكر رقيق
- 2 بيضات + صفار للدهن
- ماء الورد
- نصف كيس خميرة الحلويات <<للكيلوغرام الواحد من الفرينة>>
- عطر فانيليا غبرة

للحشوة:

- كوب لوز مطحون
- كوب فستق مطحون
- نصف كوب سكر
- ربع ملعقة صغيرة عطر الفستق
- ماء الورد

الإعداد:

1 إمزجي الفرينة مع السكر و الخميرة، إعملي حفرة في الوسط ضعي فيها البيض، الزبدة و الفانيليا، إمزجي جيدا الخليط ثم أضيفي له تدريجيا الفرينة، أضيفي ماء الورد بكميات قليلة حتى تحصلي على عجينة ملساء.

2 جهزي الحشوة، إمزجي اللوز مع الفستق، السكر و العطر رشيهم بماء الورد للحصول على عجينة.

3 خذي قطعة من العجينة في حجم البرتقالة الصغيرة، إفرديها حتى يصل سمكها ٣مم تقريبا.

4 فصلي من ورقة كرتون مثلث قاعدته 10سم وأضلاعه 15سم ضعي هذا المثلث فوق العجينة ثم قطعيها بواسطة دولاب خاص بالعجينة و هكذا تتحصلين على حلويات في نفس الحجم.

5 ضعي ملعقة صغيرة من الحشوة على قاعدة المثلث لفي حوله العجينة ثم شكليه على هيئة هلال، إستمري هكذا إلى نهاية العجينتين ثم إدهني الحلويات بالبيض و رشي عليهم الفستق مطحون.

نصائح:

1- يمكنك إعداد هذه الحلويات باللوز فقط و عندها عطري الحلويات بعطر اللوز المر.

2- يمكنك تعويض ماء الورد بماء الزهر.

3- يمكنك كذلك تعطير العجينتين بالسكر المعطر بالعطرشية و الذي تجدينه عند بعض التجار.

الموز

مقادير العجينة:

- 3 أكيال فرينة (طحين)
- كيل زبدة ذائبة
- 2 ملاعق سكر ناعم
- ماء الزهر

مقادير عجينة اللوز:

- 2 أكواب صغيرة لوز مطحون
- كوب صغير سكر
- ملعقة صغيرة عطر الموز المركز «سائل أو غبرة»

الطلية (التغليفة):

مثل طلية حلويات صغيرة باللوزة (ص20) مع زيادة:

- 3 ملاعق كاكاو
- 2 ملاعق سكر رطب
- نصف فنجان حليب
- ملون أصفر



إعداد العجينة:

1 إمزجي السكر مع الفرينة و الزبدة ذائبة، أضيفي ماء الزهر كي تحصلي على عجينة ملساء.

2 إفردي العجينة حتى يصبح سمكها 2 إلى 3 مم، قطعيها أقراص بواسطة كأس.

3 جهزي عجينة اللوز بمزج اللوز، السكر، العطر و رشي عليهم ماء الزهر.

4 خذي قليلا من عجينة اللوز، أبرميها ثم ضعي في وسط القرص، لفي حولها العجينة ثم قوسيها قليلا حتى تأخذ شكل الموز الطبيعي، ضعيها في صينية، إستمري هكذا إلى نهاية العجينة، إخبزيها 20 الى 25 د.

5 جهزي الطلية حسب الكيفية المذكورة في حلويات اللوز المطلية لكن لونيها باللون الأصفر.

6 غلفي الموزات وأتركيهم يجفوا ليلة كاملة.

7 في الغد ضعي الكاكاو مع السكر و الحليب في إناء، ضعيه على النار و حركي الخليط بواسطة ملعقة خشبية.

8 غطسي طرفي الموزة في الكاكاو ثم غطسي عود كبريت في الكاكاو و بقعي به الموزة حتى يصبح مظهرها طبيعيا أكثر.

9 قومي بهذه العملية مع ترك الإناء على حمام مائي ساخن حتى لا يجمد الكاكاو.

10 أتركي الموزات تجف ليلة ثانية.

العرايش

مقادير العجينة:

- نفس عجينة الموز

مقادير عجينة اللوز:

- نفس عجينة اللوز التي تستعمل في صنع الموز لكن إستبدلي عطر الموز بالقرفة أو ميشور الليمون.

- الطلية (التغليفة)

نفس طلية الحلويات الصغيرة باللوز

الإعداد:

1 جهزي العجينة ثم قطعيها دوائر قطرها 5 إلى 6 سم ضعي قليل من عجينة اللوز في وسط الدائرة، أطوي الأطراف على ثلاثة كي تحصلي على مثلث، إقلبيه ثم إسحبي كل زاوية وقوسيها قليلا في إتجاه واحد.
ضعي هذه الحلويات في الصينية، إخبزيهم.

2 ضعي عليهم الطلية ملونة حسب ذوقك ثم زينيهم بالحلوى الفضية.

حلويات صغيرة باللوز و مطلية

(عجينة الأساس)

مقادير العجينة:

- 3 أكيال لوز <<1كلغ تقريبا>>
- كيل سكر غير مملوء
- 4-5 بيضات
- مبشور 2 إلى 3 ليمونات

مقاديرالطلية (التغليفة):

- 3 بياض البيض
- كأس شاي عصير ليمون
- نصف كأس شاي ماء الزهر
- سكر ناعم
- نصف ملعقة صغيرة عطر الزهر السائل المركز



الإعداد:

1 إمزجي اللوز مع السكر و مبشور الليمون، أضيفي البيض واحدة تلو الأخرى حتى تحصلي على عجينة لا هي طرية ولاهي يابسة.

2 خذي قطعة من العجينة، إبرميها حتى يصل قطرها 3 إلى 4سم، سطحيها قليلا فوق سطح مرشوش بالفارينة ثم تقطعيها على شكل مقروطات.

3 إذا أردت إعداد المخبز، إعملي برمة (حربوش) ثم قطعيها على شكل مثلثات.

يمكنك أيضا عمل أقراص، قطعيهم بواسطة كأس شاي

الطلية (التغليفة)

1 إخفقي بياض البيض بواسطة خفاقة يدوية، أضيفي عصير الليمون وعطر ماء الزهر.

2 غربلي السكر، أضيفيه تدريجيا إلى بياض البيض مع الإستمرار في الخلط بواسطة ملعقة خشبية حتى تحصلي على عجينة رخوة غير سائلة ثم لونيها باللون الأخضر أو اللون الوردي.

3 غلفي الحلويات ثم زينيهم بالحلوى الفضية أو زهور صغيرة من السكر وهي تباع في الأسواق.

نصائح:

1-إبدئي دائما بطلي حبة واحدة من الحلويات و إنتظري قليلا حتى تتأكدي من أن الطلية تغلف كل الحبة دون أن تسيل
إذا كانت الطلية سائلة أضيفي لها السكر.

2-يمكنك تغليف هذه الحلويات بطريقة أخرى وهي تغطيسهم في الشربات (القطر) ثم لفيهم في السكر الناعم معطر بعطر الزهر غبرة.

كثلاث صغيرة باللوز

المقادير:

بالنسبة للعجينة، إستعملي نفس مقادير عجينة حلويات صغيرة باللوز، أضيفي لها:

- علبة كرز مسكر
- نصف كوب أنصاف لوز
- عطر اللوز المر
- 2 بيضات
- 2 ملاعق حليب

الإعداد:

1 إصنعي كويرات صغيرة بهذه العجينة، ضعي 3 انصاف لوز بعيدة عن بعضها فوق كل كرية ثم غطسيهم في خليط من البيض و الحليب مخفوقين.

2 ضعيهم في صينية مدهونة جيدا بالزبدة و مرشوشة بالفرينة

3 إخبزيهم في فرن هادئ لمدة 8 إلى 10دقائق حتى يجفوا.

4 ضعي نصف حبة كرز فوق كل كرية بعد أن يبردوا.

عجينة اللوز مطبوخة (هريسة)

المقادير:

- كيل لوز مطحون <<طحن ناعم ومغربل>>
- كيل غير مملوء سكر قطع
- نصف كيل خليط ماء وماء الزهر
- فانيليا غبرة
- قطعة زبدة <<200غ زبدة لكل 1كلغ لوز>>

الإعداد:

1 جهزي شربات (قطر) عاقدة بالسكر، الماء و ماء الزهر في إناء ثقيل.

2 أضيفي اللوز، الفانيليا و الزبدة، إمزجي جيدا الخليط فوق النار بواسطة ملعقة خشبية حتى تبدأ العجينة في التفكك من قاع الإناء.

3 إفرغي العجينة في وعاء آخر وأتركيها تبرد.

4 أدلكي العجينة حتى تصبح طرية.

ملاحظة:

إذا كانت العجينة طرية جدا أو سائلة، لا تقلقي، اللوز يتشرب الشربات عندما يبرد.

شرائح الدلاع (البطيخ) بعجينة اللوز

المقادير:

- عجينة اللوز هريسة
- ملون أحمر
- ملون أخضر
- شوكولاطة مبشورة

الإعداد:

1 إفردي عجينة اللوز حتى يصبح سمكها نصف سم إقسمي بواسطة كأس.

2 قطعي العجينة إلى دوائر، إقسمي هذه الدوائر على إثنين.

3 لوني الجهة الدائرية باللون الأخضر حتى تظهر مثل قشرة الدلاع الطبيعي.
ضعي القطعة في راحة كفك أو في صحن و أتركي في أسفل القطعة حوالي 1مم من العجينة على لونها الطبيعي أي بيضاء و لوني الباقي باللون الأحمر.

4 زينيها بقطع صغيرة من الشوكولاطة لتظهر مثل البذور أتركي القطع تجف ثم رشيها قليلا بالسكر الناعم حتى تظهر تماما مثل قطع الدلاع الناضج جيدا.



ملاحظة:

يمكنك إعداد العديد من الفواكه بتلوينها بألوان الفواكه الطبيعية مع تعطير كل فاكهة بعطرها <<مثلا المشمش بعطر المشمش و الفراولة بعطر الفراولة إلخ...>>.

هريسة (مقروطات بثلاثة ألوان)

1 إقسمي العجينة إلى ثلاثة أقسام متساوية، لوني قسم باللون الأخضر، الثاني بالوردي و الثالث أتركيه على لونه الطبيعي أي أبيض.

2 إفردي الأقسام الثلاثة <<كل واحد على حده>> إلى مستطيلات لها نفس القياس و سمكها 5 مم.

3 ضعي المستطيلات فوق بعضها، لتحصلي على مستطيل سمكه 1سم ونصف أو 2 سم، إذا كان المستطيل أسمك من ذلك سطحيه قليلا بواسطة خلال <<مطلمة>>.

4 قطعيه إلى مقروطات أو مربعات ثم لفيهم في سكر رقيق ضعيهم في أكياس من ورق، أتركيهم يجفوا.

فاكهة الملوك

مقادير عجينة اللوز:

- 500غ لوز مطحون طحن ناعم
- 150غ سكر
- 2 أو 3 بياض البيض
- نصف ملعقة عطر الزهر غيرة (مركز)
- 4 ملاعق كبيرة زبدة ذائبة
- عطر فراولة، فستق، لوز مر
- ملون أخضر، أحمر، أصفر
- عود قرنفل أو حلوى فضية

مقادير العجينة:

- 150غ فرينة
- 50غ زبدة ذائبة
- ماء الزهر

إعداد عجينة اللوز:

1 أمزجي اللوز مع السكر، الزبدة، عطر ماء الزهر و بياض البيض.

2 أقسمي هذه العجينة إلى ثلاثة أقسام، لوني القسم الأول باللون الأحمر ثم عطريه بعطر الفراولة و الثاني باللون الأخضر و عطريه بعطر الفستق و الثالث لونيه باللون الأصفر و عطريه بعطر اللوز المر أو عطر الموز.

إعداد العجينة :

1 أمزجي الفرينة مع الزبدة، أضيفي ماء الزهر، إمزجي جيدا حتى تحصلي على عجينة متجانسة.

أفردي هذه العجينة بواسطة حلال<<مطلمة>> حتى يصبح سمكها 1 مم و تشبه عجينة البقلاوة.

2 قطعي هذه العجينة إلى شرائط عرضها 1سم.

3 شكلي عجينة اللوز على هيئة كويرات صغيرة في حجم حبة الجوز.

لفي حول كل كرة شريطين من العجينة بحيث تشكل علامة +، إغرسي في وسطها حبة حلوى فضية أو عود قرنفل.

سكندريات

نفس مقادير و طريقة إعداد فاكية الملوك، الإختلاف يكمن فقط في الشكل، بالنسبة لسكندريات ضاعفي العجينة مع إستعمال دائما 3 أكيال فرينة لكيل واحد زبدة.

1 أفردي العجينة على شكل مستطيل عرضه 6 الى 7 سم وسمكه 1 الى 2 مم، ضعي قطعة من عجينة اللوز مبرومة في وسط مستطيل العجينة ثم لفيه حولها مرة ونصف.

2 قطعيه على شكل مقروطات، إغرسي في الوسط حبة حلوى فضية، إخبزيهم في فرن هادئ.

3 غطسيهم في العسل المعطر بماء الزهر فور سحبهم من الفرن.

سكندريات 3 ألوان

الإعداد:

1 لوني عجينة اللوز بثلاثة ألوان مختلفة مثل فاكية الملوك.

2 إفردي العجينة حتى يصل سمكها في سمك عجينة الصامصة ضعي قطعة من عجينة اللوز ملونة و مبرومة في سمك السيقار، إعملي نفس الشئ لباقي العجينة.

3 قطعيهم بعد ذلك إلى شرائح طولها 1سم ونصف. ضعي 3 شرائح عمودية و كل واحدة من لون مختلف، لفي حولهم شريط من عجينة و هكذا تتحصلين على شكل زهرة بثلاثة ألوان، إغرسي حبة من الحلوى الفضية في وسط كل زهرة، إخبزيهم في فرن هادئ ثم غطسيهم في العسل.

تارتيلات بالشوكولاطة

المقادير:

- 400غ فرينة <<طحينة>>
- 200غ زبدة أو مارقرين
- 3 صفار بيض
- 150غ سكر ناعم
- 125غ شوكولاطة سوداء
- 2 ملاعق قشطة

الإعداد:

1 إمزجي الزبدة مع السكر حتى تحصلي على كريمة، أضيفي صفار البيض، الفانيليا ثم الفرينة <<إذا كانت العجينة يابسة أضيفي لها صفار بيضة>>.

2 كوري العجينة و أتركيها ترتاح لمدة 30 دقيقة.

3 أقسمي العجينة إلى قسمين غير متساويين، أفردي القسم الأكبر للعجينة حتى يصل سمكها نصف سم، قطعيها إلى دوائر قطرها 5 أو 6 سم.

4 جزئي القسم الثاني للعجينة إلى قطع صغيرة، إعملي منها شرائط رقيقة.

5 بللي حافة كل دائرة ثم ضعي فوقها الشريط على شكل حلقة سطحي الشريط قليلا ثم أرسمي عليه رسومات بواسطة سكين.

6 إدهني فقط الشريط بصفار البيض، إخبزيهم في فرن متوسط الحرارة.

7 ذوبي الشوكولاطة على حمام مائي، أضيفي لها القشطة، إملئي فراغ كل تارتلات بهذه الشوكولاطة.

نصيحة:

يمكنك تعويض القشطة بالحليب.

تارتيلات بالمربى

المقادير:

نفس مقادير التارتيلات بالشوكولاطة

+ نصف كوب مربى المشمش مصفي

و ملعقة كبيرة سكر ناعم.

الإعداد:

1 نفس طريقة إعداد التارتيلات بالشوكولاطة فقط إستبدلي الشوكولاطة بالمربى مع تسخينه و مزجه بالسكر.

نصائح:

1-إضافة السكر إلى المربى و تسخينه يجعله عاقد و يجمد بسرعة.

2-يمكنك إعطاء لون أكثر حمرة للمعجون بإضافة قطرات من الملون الأحمر أو البرتقالي قبل تسخينه.

قلـــب اللـــوز

مقادير العجينة:

- 1 كلغ سميد خشن
- 750غ سكر
- نصف كأس زبدة ذائبة
- كأس ماء الزهر
- كأس ماء

الإعداد:

1 ليلة من قبل، إمزجي السكر مع السميد المغربل، أفركيه جيدا بين كفيك، إمزجي نصف كأس ماء الزهر مع نصف كأس ماء، رشي تدريجيا السميد بهذا الخليط مع مزجه بأطراف أصابعك، غطيه بمنديل نظيف و أتركيه يرتاح ليلة كاملة.

إعداد الشربات:

2 ضعي السكر، الماء و عصير الليمون في إناء، أتركي الخليط يغلي حتى يبقى نصفه فقط <<يجب أن تحصلي على شربات لا هي عاقدة ولا هي مائهة>>.
وأخيرا عطريها بماء الزهر.

3 أعيدي رش السميد بنصف كأس ماء و نصف كأس ماء الزهر مع مزجه بأطراف أصابعك وبرفق حتى لا يتعجن السميد.

مقادير الحشوة:

- كوب صغير لوز
- ثلث كوب سكر
- ملعقة صغيرة قرفة
- 2 ملاعق زبدة

5 إمزجي اللوز مع القرفة، السكر و الزبدة ذائبة.

6 إدهني جيدا قاع و أطراف الصينية بالسمن (صينية نحاس)، ضعي نصف كمية السميد في الصينية، إبسطيها جيدا حتى تصبح طبقة سمكها 1سم ونصف، ضعي فوقها اللوز ثم غطيها بما تبقى من السميد، سطحيه جيدا.

7 قطعي العجينة بواسطة سكين حاد حتى لا تتبعثر العجينة.

8 إدهني السطح بالزبدة الذائبة بواسطة فرشاة>>.
زيني كل قطعة بنصف لوزة.
إخبزي الصينية في فرن متوسط الحرارة حتى يصبح لون قلب اللوز ذهبيا.

9 سخني الشربات إذا كنت قد حضرتها من قبل، إسقي بها قلب اللوز فور سحبه من الفرن بواسطة مغرفة

مقادير الشربات (القطر)

- لتر و نصف ماء
- 600غ سكر
- عصير نصف ليمونة
- كأس صغير ماء الزهر

10 أعيديه إلى الفرن طافئ حتى يتشرب كل الشربات.

11 إخرجي قلب اللوز ثانية من الفرن، أعيدي سقيه بالشربات ثم أتركيه يتشرب و يبرد.

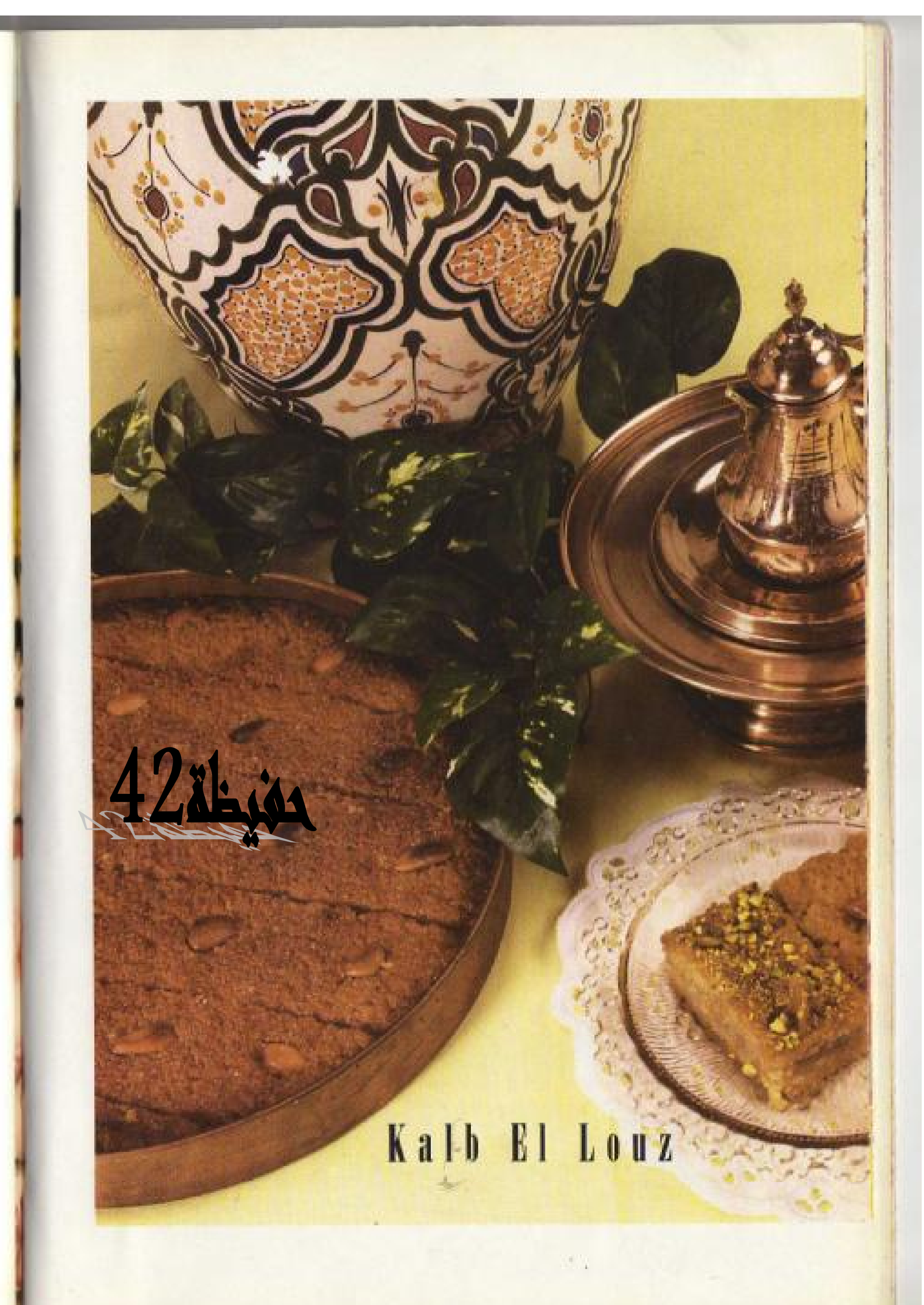
نصيحة:

1- لضمان نجاح هذه الكيفية يجب إستعمال سميد من النوع الجيد.

2- خلط السميد يجب أن يكون برفق لذا خذي كل وقتك.

ملاحظة:

- بإمكانك الإستغناء عن الحشوة.
- هذه الكمية تكفي في صينية قطرها 40 سم.





سلو

المقادير:

- 500غ فرينة
- 200غ جلجلان محمص <<سمسم>>
- نصف ملعقة كبيرة بسباس مطحون <<بنسون>>
- ملعقة كبير قرفة مطحونة في الحال
- 125غ لوز
- 150غ زبدة
- 500غ عسل
- 4 أو 5 قطع سمغ عربي مطحون

الإعداد:

1 حمصي الفرينة في مقلاة على نار هادئة مع التحريك المستمر بواسطة ملعقة خشبية.

2 إقلي اللوز في زيت الذرة، إحتفظي بالزيت جانبا. إطحني اللوز طحن ناعم. إمزجي الجلجلان محمص و مطحون، اللوز مطحون، السكر و السمغ العربي مطحون، أعيدي طحن كل هذه المواد <<بكميات صغيرة>> في خلاط كهربائي أو مطحنة قهوة كهربائية.

3 إمزجي هذا الخليط مع الفرينة، القرفة و البسباس مطحون.

4 ضعي كل هذه المواد في وعاء كبير، إعملي حفرة في الوسط، صبي فيها الزبدة ذائبة ممزوجة بالعسل و كوب صغير من الزيت الذي قليت فيه اللوز، كل هذه المواد يجب أن تكون ساخنة إمزجي جيدا هذا الخليط حتى يتشرب كل السوائل.

5 شكلي هذه العجينة في هيئة قبة أو مخروط، زينيها بحبات لوز مقلي و رشي عليها سكر ناعم.

نصائح:

عوض تشكيل هذه العجينة باليد، يمكنك وضعها في قالب مربع أو مستطيل و يكون سمكها 2 سم تقريبا ثم قطعيها إلى مقروطات بعد أن تبرد تماما.

ملاحظات:

1- هذه الكيفية من المغرب و هي تقليدية مقوية و تحضر خاصة لسهرات رمضان أو في مناسبة الإزدياد كما نحضر نحن في بلادنا الطمينة.

2- تقليديا تحضر هذه الكيفية باللوز لكن يمكن تعويضه بالكاوكاو <<فول سوداني>>.



عش بالفواكه الجافة

المقادير:

- 4 أكواب فرينة <<طحين>>
- نصف كوب زبدة ذائبة
- ربع ملعقة صغيرة ملح رقيق
- كوب فستق محمص و مكسر تكسيرا خشنا
- كوب لوز محمص و مكسر تكسيرا خشنا
- كوب زبدة ذائبة
- عسل
- ماء الزهر

الإعداد:

1 إمزجي الفرينة مع الملح، أضيفي الزبدة ثم ماء الزهر كي تحصلي على عجينة لينة، إقسميها إلى كويرات في حجم حبة البرتقال الصغيرة.
غطيها بمنديل نظيف و أتركيها ترتاح لمدة نصف ساعة.

2 إفردي العجينة بالحلال <<مطلمة>> ثم عديها في آلة العجينة في الرقم 1 ثم رقم 2 ثم الرقم 3 و أخيرا رقم 5 حتى تحصلي على شرائط في سمك عجينة البقلاوة، قطعي هذه العجينة إلى مربعات ضلعها 15سم تقريبا.

3 رشي جيدا كل مربع بالفرينة ثم ضعي 5 أو 6 مربعات فوق بعضهم، إفرديهم من جديد كي تحصلي على مربعات أكبر وأرق.

4 خذي ورقة عجينة ولفيها حول قضيب <<عصا>> سمكها 1سم أو 1 و نصف سم، إمسكي القضيب عموديا و إسحبي العجينة إلى الأسفل باليد الأخرى حتى تنكمش ثم إسحبيها برفق حتى تبقي منكمشة، شكليها على هيئة كعكة، ضعيها فوق صينية مدهونة بالزبدة، إستمري هكذا إلى نهاية العجينة.

5 إملئي الوسط الموجود بمزيج من اللوز و الفستق.

6 صبي الزبدة ذائبة فوق كل هذه الحلويات بملعقة أكل.
إخبزيهم في فرن دافئ لمدة 20 إلى 25 دقيقة.
يجب أن يكون لون هذه الحلويات أبيض.

7 إسقي الحلويات بالعسل المعطر بماء الزهر، فور سحبهم من الفرن، أتركيهم يتشربوا العسل لمدة ليلة كاملة.

8 ضعيهم في أكياس من الورق الفضي أو الذهبي.

بسكويت صغير بالفانيليا و الكاكاو



المقادير:

- 400غ فرينة
- 100غ نشاء الذرة (مايزينة)
- 150غ سكر ناعم
- 250غ زبدة طرية أو مرقرين
- قرصة ملح
- فانيليا غبرة
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو

الإعداد:

1 إخفقي الزبدة مع السكر حتى تحصلي على كريمة خفيفة، أضيفي لها صفار البيض و إستمري في الخفق.

2 إمزجي الفرينة مع النشاء و الملح.

3 صبي هذا الخليط تدريجيا فوق الزبدة و إستمري في الخلط حتى تحصلي على عجينة مرنة، إقسميها إلى قسمين، أضيفي الكاكاو إلى إحدى القسمين.

4 جففي بالفرينة كل عجينة على حده .

الأساور:

1 خذي قطعة صغيرة من العجينة الملونة بالكاكاو و قطعة ثانية في نفس الحجم من العجينة البيضاء، أبرمي كل واحدة حتى يصل طولها 15 سم، ضعيهم جنبا لجنب، أضفريهم ثم إلحميهم كي يأخذوا شكل إسورة أي كعكة.

بسكويت ملفوف:

1 سطحي العجينة البيضاء إلى مستطيل سمكه نصف سم، إعملي نفس الشئ بالنسبة للعجينة الملونة بالكاكاو، ضعي مستطيل فوق الأخر، قطعي الحافات الزائدة حتى يكون لهم نفس الحجم، أطويهم مع بعض ثم لفي هذه العجينة في ورقة من ورق الألمنيوم وضعيها في الثلاجة لمدة ساعتين.
أنزعي العجينة من ورق الألمنيوم، قطعيها إلى شرائح سمكها 1سم، ضعيهم في صينية مرشوشة بالفرينة ثم إخبزيهم في فرن هادئ.

الداما:

1 سطحي ثلث العجينة الملونة بالكاكاو إلى مستطيل يكون سمكه 1سم، إقسميه إلى شرائط بعرض 1سم، يجب أن تحصلي على 3 شرائط بيضاء و3 شرائط ملونة بالكاكاو.

2 ضعي بالتناوب الشرائط الملونة مع الشرائط البيضاء، ثم لفيهم في مستطيل من العجين ثم لفيها في ورق الألمنيوم، أتركيها ترتاح في مكان بارد، ثم قطعيها إلى شرائح سمكها 1سم.

عيون كبيرة:

1 قطعي العجينة البيضاء إلى دوائر قطرها 3 سم والعجينة الملونة إلى دوائر قطرها 1سم، بللي وسط العجينة البيضاء، وضعي فوقها دائرة من العجينة الملونة ضعيهم فوق صينية مرشوشة بالفرينة.

2 إخبزي هذه الحلويات في فرن هادئ حتى لايتغير لون العجينة البيضاء.

مثلثات بالفواكه الجافة

المقادير:

- كوب جوز مطحون
- كوب فستق
- كوب لوز مطحون
- كوب سكر
- عطر سائل، فستق، جوز أو لوز مر
- ربع ملعقة خميرة الحلويات
- 3-4 بياض بيض
- عسل
- ماء الزهر

الإعداد:

1 إمزجي اللوز، الفستق، الجوز مع السكر، الخميرة و العطر.

2 أضيفي لهم بياض البيض تدريجيا مع الإستمرار في الخلط حتى تحصلي على عجينة لا هي طرية ولا هي يابسة.

3 أبرميها على شكل حربوش يكون سمكه 3سم، سطحيه قليلا ثم قطعيه إلى مثلثات بواسطة سكين.

4 ضعيهم في صينية مرشوشة جيدا بالفرينة، أتركيهم بجفوا لمدة 10 دقائق في فرن هادئ.

5 غطسيهم بعد ذلك في العسل الممزوج بثلاث ملاعق ماء الزهر.

6 زينيهم بحبات كرز مسكر.

نصائح:

1- يمكنك دهن سطح المثلثات ببياض البيض ثم سطحيهم فوق الفستق المطحون.

2- لكي تتمكني من تقطيع المثلثات بسهولة عليك بتمرير السكين من حين لأخر في الفرينة.

3- يمكنك إعداد هذه الحلويات باللوز فقط أو باللوز و إحدى الفواكه الجافة.





حلوة الحلقوم

المقادير:

- 500غ سكر طوابع
- 350 تشاء الدرة (مايزينة)
- 100غ كاوكاو محمص <<فول سوداني>>
- كأس ماء
- كأس ماء الزهر
- 2 ملاعق عصير ليمون
- سكر ناعم

الإعداد:

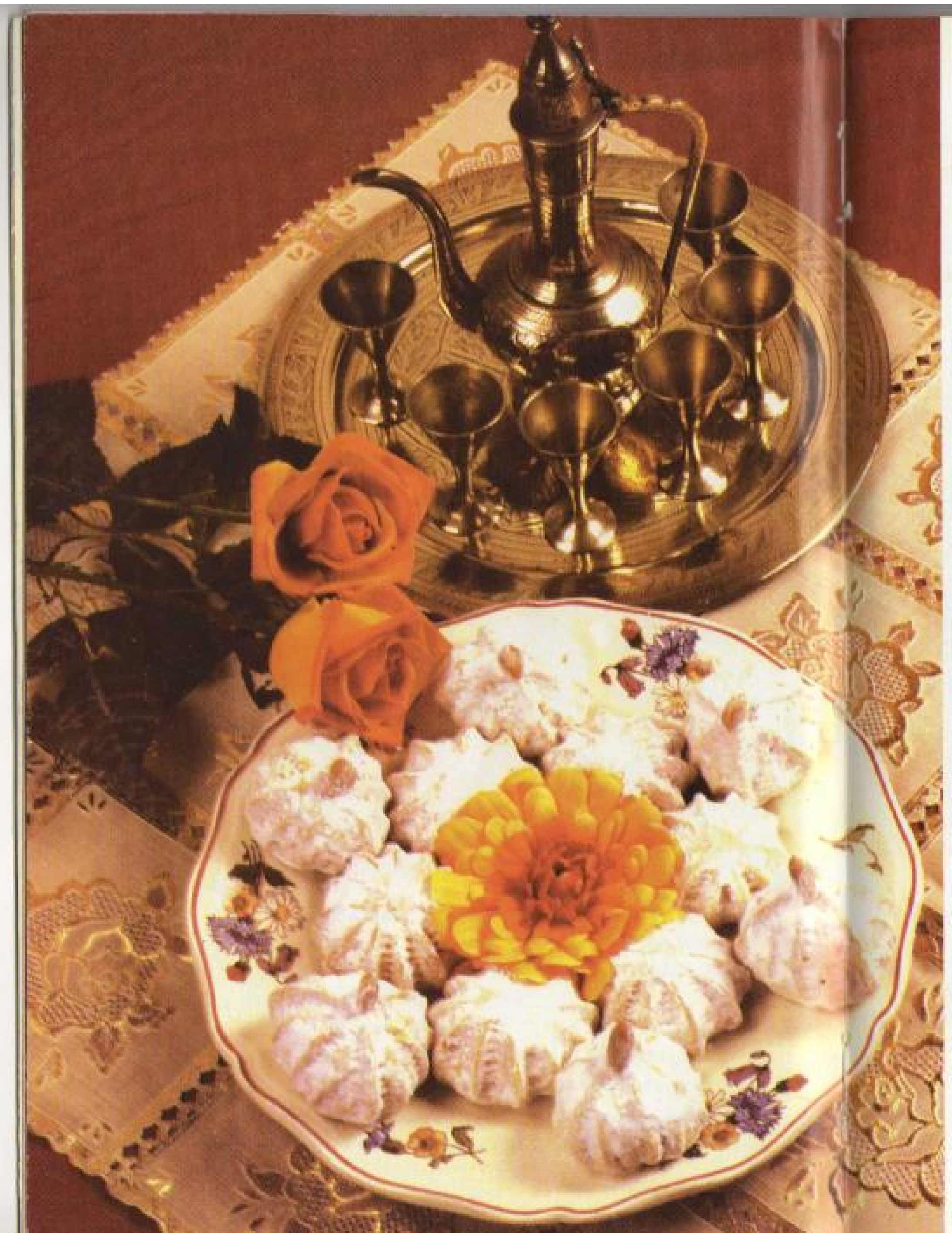
1 ضعي قطع السكر في وعاء مع عصير الليمون و الماء ثم ضعيه على النار مع التحريك من حين لأخر حتى تحصلي على شربات عاقدة.

2 إمزجي النشاء بماء الزهر، صفي الخليط ثم صبيه على الشربات مع الإستمرار في التحريك حتى تحصلي على نوع من العجينة تتفكك من قاع الوعاء.

3 أضيفي الكاوكاو محمص وأمزجيه.

4 صبي الخليط في وعاء مرشوش بالسكر الناعم، سطحيه جيدا كي تحصلي على طبقة سمكها 2سم تقريبا، أتركيه يبرد قبل تقطيعه إلى مربعات صغيرة أو مقروطات.

5 يمكن تلوين الحلقوم باللون الأخضر أو اللون الوردي.



حلويات صغيرة بالجوز

المقادير:

- 200غ جوز
- 100غ سكر
- ملعقة صغيرة قرفة
- قرصة جوزة الطيب
- قرصة عود قرنفل مطحون
- ماء زهر

مقادير العجينة:

- 1 كلغ قرينة <<طحين>>
- 400 غ زبدة أو مرقرين
- نصف ملعقة ملح
- ملعقة خميرة الخبز
- حليب
- ماء ورد
- سكر ناعم معطر بالفانيليا

الإعداد:

1 أذيبي الزبدة ثم صبيها على القرينة، إمزجيها جيدا <<بواسطة ملعقة خشبية>> حتى تتشرب القرينة الزبدة.

2 إمزجي الخميرة مع ملعقة سكر و الماء الدافئ، أتركيها ترتاح حتى يتضاعف حجمها <<إذا إستعملت خميرة خبز طرية، إمزجيها فقط بقليل من الماء الدافئ و إستعمليها فورا>>.

3 صبي الخميرة فوق القرينة ،أضيفي الملح وملعقتين سكر ناعم أضيفي تدريجيا خليط الحليب و ماء الورد مع الخلط المستمر حتى تحصلي على عجينة متجانسة.

4 جهزي الحشوة بمزج كل المواد مع بعضهما.

5 إقسمي العجينة إلى كريات صغيرة في حجم حبة الجوز سطحيهم قليلا، ضعي في وسط كل قطعة كرية من حشوة الجوز، إقفليها.

6 كوريها ثم زينيها بالنقاش، أتركيهم يرتاحوا لمدة تتراوح بين ساعة و6 ساعات، حسب الفصل لأن في فصل الشتاء تأخذ وقت أكبر من فصل الصيف.

ملاحظة:

يمكنك تعويض الجوز باللوز.
يمكنك تحضير العجينة بثلثين قرينة وثلث واحد سميد رقيق جدا.



مقروط

المقادير:

- 3 أكيال سميد متوسط الخشونة
- 1 كيل سمن أو زبدة ذائبة
- غرس (تمر)
- 1 برتقال
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة زعفران
- نصف ملعقة صغيرة قرفة
- ربع ملعقة صغيرة بكربونات
- كأس ماء زهر
- ماء دافئ

الإعداد:

1 إبدئي أولا بعجن الغرس بملعقتين من السمن، القرفة ومبشور البرتقال.

2 أخلطي السميد مع الملح، الزعفران، البكربونات. أضيفي الزبدة ذائبة و باردة، أفركيهم جيدا بين كفيك أتركي الخليط يرتاح في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل أو ليلة كاملة.

3 إمزجي السميد مع رشه بماء الزهر دون عجنه. أقسمي هذه العجنة إلى عدة أقسام، ضعي في وسط كل قطعة بعد مدها قليلا قطعة من الغرس مبرومة ثم لفي حولها العجينة، أبرميها بدورها قليلا ثم سطحيها وقطعيها بطابع المقروط أو بالسكين.

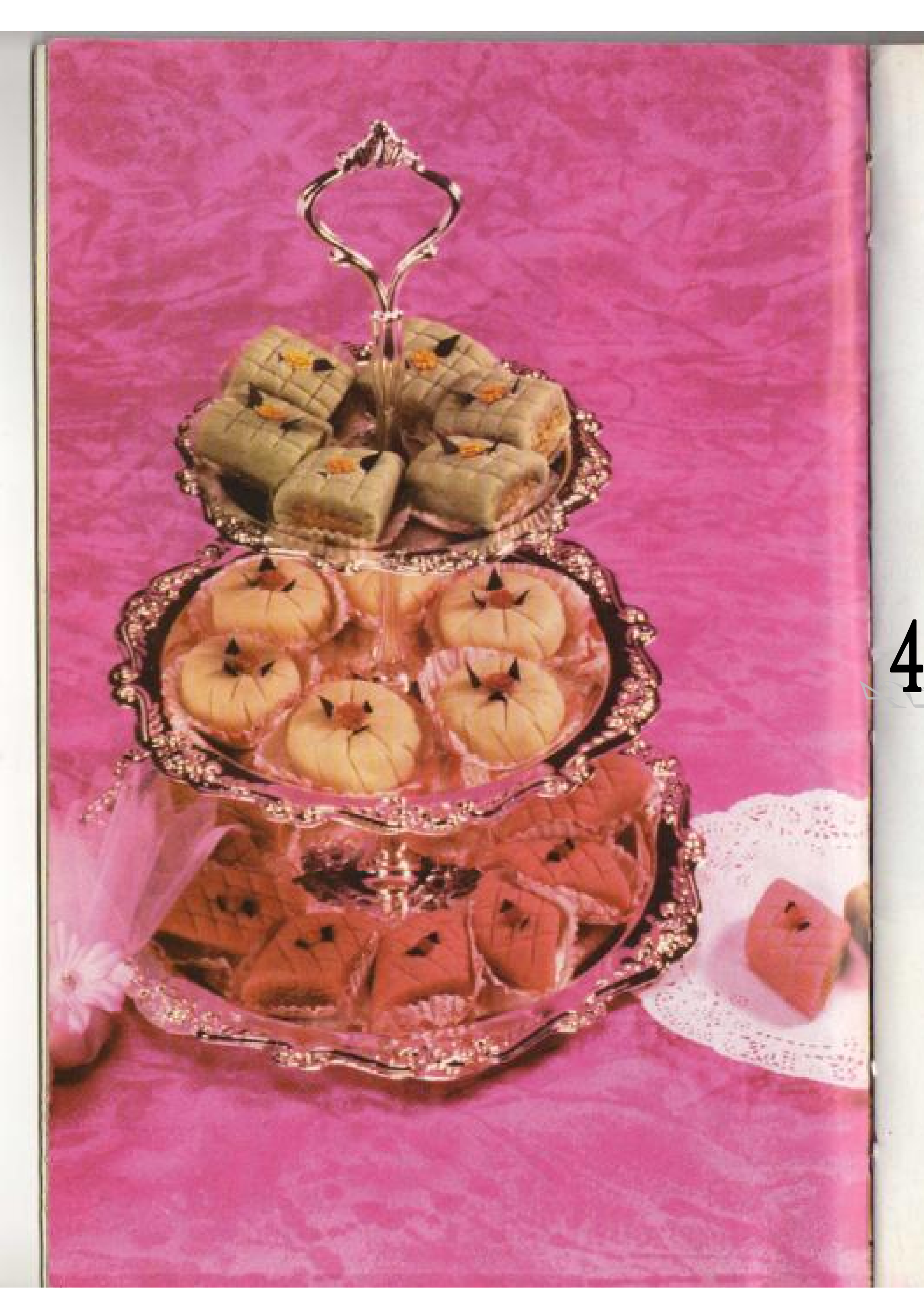
4 إقلي هذه المقروطات ثم غطسيهم في العسل المعطر بماء الزهر فور سحبهم من المقلات.

نصيحة:

العسل يجب أن لا يبرد لذا ضعيه على نار هادئة قرب المقلاة وهكذا يتشرب المقروط العسل جيدا.

ملاحضة:

- الزعفران يعطي لون جميل للسميد.
- البكربونات يجعل المقروط هضوم أكثر و لكن لا تحاولي وضع أكثر من الكمية المطلوبة و إلا يتفتت في المقلاة.



بنيـــــــــون

المقادير:

- 1 كوب لوز مطحون طحن ناعم.
- 2 أكواب سكر ناعم
- 50غ زبدة تقريبا لكل كوب يحوي 300غ لوز
- 2 إلى 3 بياض بيض
- 2 علب بسكويت جاف من السوق
- كوب جوز مطحون أو لوز محمص
- 100غ زبدة
- ماء زهر
- عطر حسب الذوق
- ملون حسب الإختيار

الإعداد:

1 إمزجي السكر مع اللوز أضيفي الزبدة، أفركيهم بين كفيك.
أضيفي تدريجيا بياض البيض مخفوق مع الخلط حتى تحصلي على عجينة، لونيها حسب رغبتك باللون الوردي، الأخضر أو أتركيها على لونها الطبيعي.

2 أطحني البسكويت ثم عدي 2 أكواب بسكويت مطحون لكوب واحد من الجوز المطحون، أضيفي لهم الزبدة وقليل من ماء الزهر حتى تحصلي على عجينة طرية.

3 إفردي عجينة اللوز إلى مستطيل على سطح مرشوش بقليل من السكر الناعم، ضعي وسطها عجينة البسكويت مبرومة على شكل أصبع خشن. أغلقي عجينة اللوز وأبرميها حتى يصبح قطرها 3سم.

4 قطعيها إلى مقروطات ثم زينيها بزهرة صغيرة من عجينة اللوز أو حلوى فضية.

نصائح:

1- عطري ماء الزهر بعطر الزهر السائل المركز.

2- يمكنك أن تعطي أشكال أخرى لعجينة اللوز مثلا: قطعي العجينة إلى دوائر ثم ضعي في وسط كل دائرة كرية صغيرة من عجينة البسكويت ثم لفي حولها عجينة اللوز، سطحيها قليلا و زينيها بواسطة سكين.



كعك الورقة

مقادير العجينة:

- 3 أكيال فرينة <<طحين>>
- كيل زبدة ذائبة
- 2 قرصات ملح
- نصف كأس ماء ورد
- ماء دافئ

مقادير عجينة اللوز:

- كوب كبير لوز مطحون
- نصف كوب سكر
- ماء ورد

الإعداد:

1 ضعي الفرينة في وعاء واسع، إعملي حفرة في الوسط، صبي فيها الزبدة الذائبة، أضيفي ماء الورد ثم الماء الدافئ تدريجيا مع العجن حتى تحصلي على عجينة لينة.

2 إمزجي اللوز مع السكر بلليهم بماء الورد حتى تحصلي على عجينة متماسكة، شكليها على هيئة عصيات صغيرة في سمك قلم الرصاص و طولها 8 إلى 10سم.

3 إغلي كمية من الماء في وعاء، خذي قطعة من العجينة في حجم حبة البرتقال الصغيرة، وأرميها في الماء الساخن لبضع ثواني. إسحبيها بواسطة مرغاة، أعركيها قليلا ثم إفرديها بالحلال<<المطلمة>> حتى يصل سمكها 1مم، جزئيها إلى قطع مستطيلة طولها 10سم و عرضها 6 سم.

4 ضعي قطعة من عجينة اللوز على حافة المستطيل، لفي حولها العجينة مرة و نصف ثم أعمليها كعكة.

5 ضعيها على صينية مرشوشة قليلا بالفرينة، إستمري إلى نهاية العجينتين، إخبزيها في فرن هادئ.

6 بعد أن يبرد زينيه بورود صغيرة مصنوعة من عجينة اللوز.

نصيحة:

1- بعد أن يغلي الماء، إخفضي النار إلى آخر درجة قبل أن ترمي العجينة في الماء.

2- هذا الكعك يجب أن يحتفظ بلونه الأبيض.



قطع بسكويت محشوة باللوز

المقادير:

- 1 كلغ فرينة <<طحين>>
- 300غ سكر
- 300غ زبدة طرية أو مرقرين
- 3 بيضات + 2 صفار بيض
- 2 أكياس خميرة الحلويات
- ربع ملعقة فانيليا غبرة
- مبشور ليمونتين

لعجينة اللوز:

- 3 فناجين صغيرة لوز مدشش
- 1 فنجان سكر
- مبشور ليمونة
- نصف ملعقة قرفة
- أنصاف لوز أو فواكه مسكرة

الإعداد:

1 إخفقي الزبدة مع السكر، أضيفي البيض، الفانيليا ومبشور الليمونتين.

2 أضيفي تدريجيا الفرينة ممزوجة بالخميرة وإذا كانت العجينة جافة أضفي لها قليل من الحليب.

3 إمزجي اللوز مع السكر، مبشور الليمونة و القرفة.

4 إفردي نصف العجينة على صينية تكون مدهونة بقليل من الزبدة حتى يصل سمكها نصف سم، رشي خليط اللوز مع السكر على السطح.

5 إفردي النصف الثاني للعجينة وضعيه فوق اللوز.

6 إدهني السطح بصفار البيض ثم زيني بأنصاف اللوز أوالحلويات المسكرة.

7 إخبزيها في الفرن ثم قطعيها إلى شرائح مستطيلة فور سحبها من الفرن.

نصائح:

1- مبشور الليمون يمكن تعويظه بمبشور البرتقال و يمكن إستعمال الإثنين.

2- يمكن إستعمال الكاكاو محمص عوض اللوز.



عصي صغيرة بالكاوكاو (فول سوداني)

المقادير:

- 3 أكواب كبيرة كاوكاو محمص ومطحون<<=1كلغ>>
- نصف كوب سكر
- 3 أو 4 بياض بيض
- ملعقة جلجلان محمص و مطحون <<سمسم>>
- نصف ملعقة صغيرة قرفة
- ربع ملعقة زنجبيل (سكتجبير)
- نصف ملعقة صغيرة خميرة الحلويات
- 2 بياض بيض
- كأس عسل
- كوب كاوكاو محمص و مدشش خشن
- ملعقة جلجلان محمص غير مطحون

الإعداد:

1 إمزجي الأكواب الثلاث للكاوكاو مع السكر، الجلجلان المطحون، القرفة، الزنجبيل، الخميرة وبياض البيض.

2 شكلي العجينة على شكل عصي صغيرة في سمك الأصبع وطولها من 5 إلى 6 سم.

3 غطسيها في بياض البيض ثم لفيها في خليط الكاوكاو و الجلجلان الغير مطحون.

4 ضعيها في صينية مرشوشة بالقرينة، إخبزيها في فرن هادئ مدة 10إلى 15 دقيقة.

5 سخني العسل و عطريه بماء الزهر ثم غطسي فيه الحلويات.

نصيحة:

بالنسبة للمرحلة الأخيرة التى تتمثل في (تغطيس الحلويات في بياض البيض و لفها في الكاوكاو المحمص، يمكنك الإستغناء عنها) لكن في هذه الحالة زيني الحلويات قبل وضعها في الفرن بقطع من الفواكه المسكرة أو حبات الكاوكاو غير محمص.



بسكويت عين الجمل

المقادير:

- 250غ فرينة (طحين)
- 100غ سكر ناعم
- 125غ زبدة
- بيضة + صفار بيضة أخرى
- قرصة ملح
- مبشور برتقال
- 4 ملاعق كبيرة لوز مطحون
- كأس لوز مطحون طحن ناعم
- 2 ملاعق سكر ناعم
- 2 بياض بيض
- حلوى من الشوكولاطة

الطلية:

- سكر ناعم
- 2 بياض البيض
- نصف كأس شاي عصير ليمون

الإعداد:

1 نفس إعداد عجينة بسكويت باللوز (ص 52) قطعي العجينة إلى أقراص صغيرة بواسطة كأس شاي.

2 إمزجي اللوز مع السكر ثم أضيفي بياض البيض حتى تحصلي على عجينة طرية، يمكنك برمها بسهولة.

3 خذي قطعة صغيرة من العجينة و أبرميها حتى يصبح سمكها في سمك القلم، ضعيها على شكل دائرة فوق الأقراص وأتركي الوسط فارغ، إستمري هكذا حتى نهاية العجينة.

4 إخبزيهم في الفرن لمدة 15 أو 18دقيقة.

5 بعد أن يبردوا إملئي الفراغ بطلية بيضاء، ثم زينيهم بحبات حلوى الشوكولاطة.

ملاحظة:

- بالنسبة للطلية (التغليفة) فكيفية صنعها موجودة في (ص 21)



بسكويت باللوز

المقادير:

- 250غ فرينة «طحين»
- 100غ سكر ناعم
- 125غ زبدة
- بيضة + صفار بيضة أخرى
- قرصة ملح
- مبشور برتقال
- 4 ملاعق كبيرة لوز مطحون

للطلية:

- سكر ناعم
- 2 بياض البيض
- نصف كأس شاي عصير ليمون

الإعداد:

1. إعملي حفرة في وسط الفرينة.
2. ضعي فيها الزبدة طرية و مقطعة قطع صغيرة ثم أضيفي باقي المواد.
3. كوري العجينة وأتركيها ترتاح في الثلاجة.
4. إفردي العجينة فوق سطح مرشوش بالفارينة ثم قطعيها إلى أشكال مختلفة.
5. جهزي الطلية بالسكر، الليمون و بياض البيض مخفوق جيدا، إطلي بها البسكويتات ثم زينيهم بحبيبات الحلوى الفضية أو حبيبات الحلوى الملونة، أتركيهم يجفوا.



بسكويت فوندون

المقادير:

- 500غ فرينة (طحين)
- 250غ زبدة أو مرقرين طرية
- 150غ سكر ناعم
- نصف ملعقة فانيليا غبرة
- قرصة ملح
- 6 صفار بيض مغلي في الماء + صفار للدهن
- نصف كوب مربي المشمش مصفى
- كوب صغير لوز مدشش

الإعداد:

1. قشري البيض المغلي، إنزعي الصفار، إطحنيه.
2. في وعاء، إمزجي الصفار، السكر و الزبدة حتى تحصلي على كريمة أضيفي الفانيليا، الملح و الفرينة.
3. كوري العجينة وأتركيها ترتاح في الثلاجة لمدة ساعة.
4. إفردي العجينة فوق سطح مرشوش بالفرينة حتى يصل سمكها نصف سم قطعيها إلى حلقات أو مثلثات أو مربعات، ضعيهم فوق صينية مدهونة بالزبدة.
5. إدهني نصف القطع بصفار البيض، رشيهم باللوز المدشش.
6. إخبزيهم في فرن متوسط الحرارة لمدة 10 إلى 15دقيقة.
7. إدهني نصف القطع بالمربي ضعي فوقهم الأنصاف الأخرى.

نصيحة:

يمكنك تزيين هذه الحلوى بحبات الجلوى الصغيرة أو بالكاوكاو (فول سوداني).



بسكويت صغير بالفلون

المقادير:

- كأس زبدة ذائبة
- كأس سكر رقيق
- كأس فلون معطر بالفانيليا «يباع في الأسواق»
- 3 أكياس خميرة الحلويات
- مبشورليمونتين
- 4 بيضات
- فرينة (طحينة)
- كأس سكر خشن
- ملون أحمر

الإعداد:

1. إبدئي أولا بتلوين السكر الخشن، بالملون الأحمر، صبي قطرتين أو ثلاث على السكر و أمزجيه جيدا حتى يتلون، أتركيه يجف.
2. أخفقي البيضات مع السكر، الزبدة ومبشور الليمونتين ثم الفلون والخميرة، إمزجي كل هذه المواد مع إضافة الفرينة حتى تحصلي على عجينة يسكن فردها بالحلال «المطلمة».
3. إفردي العجينة حتى يصبح سمكها نصف سم، قطعيها على أشكال عدة «مربعات، أقراص، مثلثات إلخ...».
4. غطسي سطح كل قطعة في السكر الذي كنت قد لونته من قبل ضعيهم في صينية مدهونة بقليل من الزيت و مرشوشة بالفرينة. إخبزيها في فرن هادئ لمدة 15دقيقة.



حلوى بالزبدة

مقادير العجينة :

- 500غ فرينة (طحين)
- 150غ زبدة
- 150غ سكر
- مبشور قشرة ليمون
- بيضة + صفار بيضة
- نصف كأس شاي حليب
- كيس خميرة

للزينة:

- 200غ زبدة
- 100غ سكر معطر بالفانيليا
- 2 ملاعق كبيرة لوز مدشش
- نصف فنجان صغير ماء زهر

الإعداد:

1 أمزجي الفرينة مع السكر، الفانيليا، الخميرة و الزبدة طرية، أضيفي البيضة كاملة مع صفار البيضة الثانية مخفوقين قليلا مع مبشور الليمون و الحليب.

2 كوري العجينة، غطيها ثم أتركيها ترتاح لمدة نصف ساعة في مكان دافئ.

3 إدهني الصينية بالزبدة، إفردي فيها العجينة حتى يصبح سمكها 1سم.

4 إعملي ثقوب بإصبعك <<الإبهام>> في العجينة.

جزئي الزبدة إلى قطع صغيرة ثم ضعيها في تلك الثقوب.

5 رشي العجينة بالسكر ممزوج باللوز، غطيها ثانية و أتركيها ترتاح لمدة نصف ساعة.

6 سخني الفرن، ضعي في أسفله وعاء مملوء بالماء ضعي الصينية على شباك فوق وعاء الماء، وأتركيه حتى ينضج.

7 فور نضج الحلوى إسحبيها من الفرن و رشيها بماء الزهر.

8 أتركيها تبرد ثم قطعيها.

ملاحظات:

1- هذه الحلوى يمكنك حفظها في الثلاجة لعدة أيام بعد وضعها في علبة محكمة الغلق.

2- ويمكنك تجميدها ثم تسخينها لمدة 5 دقائق في الفرن في حالة إستقبال ضيوف على غفلة.

3- الوعاء المملوء بالماء يستعمل لترطيب الفرن حتى لا تيبس الحلوى.

فطائر بالعسل وصفة 1

المقادير:

- 400غ فرينة <<طحين>>
- 100غ لوز مطحون طحن ناعم
- 100غ سكر
- نصف كأس زبدة ذائبة أو مرقرين
- 2 بيضات
- ربع ملعقة صغيرة بكربونات
- ربع ملعقة صغيرة فانيليا غبرة
- قرصتين ملح
- نصف كأس شاي من الحليب
- نصف ملعقة صغيرة خميرة الحلويات
- زيت للقلي
- عسل
- ماء زهر أو ماء ورد

الإعداد:

1 إمزجي الفرينة مع الخميرة، الملح، البكربونات و السكر، إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها البيضتان، الزبدة ذائبة، الحليب و الفانيليا.

2 إمزجي كل المواد حتى تحصلي على عجينة، أتركيها ترتاح لمدة ساعة.

3 إفردي (إفتحي) العجينة بالحلال المطلمة حتى يصبح سمكها نصف سم قطعيها بطابع الحلوى أو كأس إلى قطع مستديرة ثم قطعي هذه الأقراص بكأس يكون أصغر من الأول و بذلك تحصلين على حلقات يكون لهن نفس الحجم.

4 إقليهم ثم ضعيهم في العسل الساخن، معطر بماء زهر أو بماء ورد.

ملاحظة:

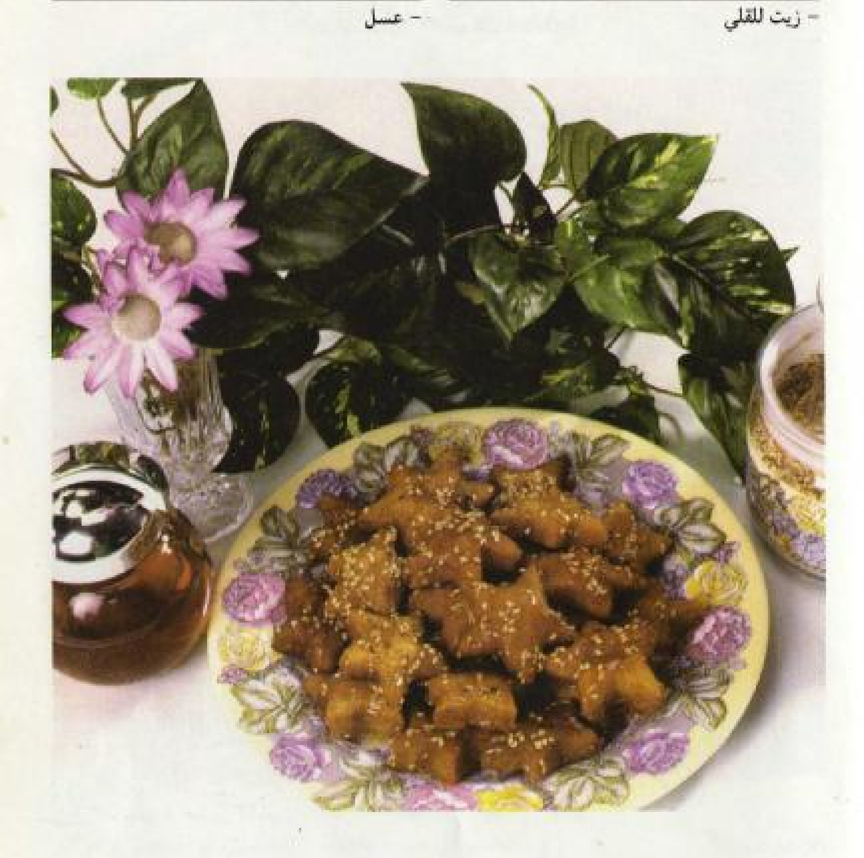
لشهر رمضان حضري هذه الفطائر بحجم صغير، إستعيني لقطعهم بكأس شاي و أثقبي الوسط بسداد و في الأخير يمكنك رش الفطائر باللوز المحمص و المدشش أو الفستق أو جوز الهند و يمكنك أيضا تعويض اللوز المستعمل في العجينة بجوز الهند ثم رشيهم كذلك بجوز الهند.

فطائر بالعسل وصفة 2

المقادير:

- 200غ فرينة
- 60غ زبدة أو مارقرين
- بيضة
- نصف ملعقة صغيرة جلجلان <<سمسم>> محمص
و مطحون
- نصف ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- نصف ملعقة صغيرة مبشور قشرة ليمون
- نصف ملعقة صغيرة مبشور قشرة برتقال
- ملعقة سكر

- نصف ملعقة صغيرة خميرة الحلويات
- زيت للقلي
- زيت للقلي
- عسل



الإعداد:

1 إمزجي الفرينة مع الخميرة و السكر.

2 إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها البيضة، مبشور الليمون، مبشور البرتقال و القرفة.

3 أضيفي الزبدة ذائبة و باردة، إمزجي كل المواد كي تحصلي على عجينة متماسكة ثم أفرديها حتى يصل سمكها ٣مم، قطعيها بطابع الحلوى.

4 إقليهم ثم غطسيهم في العسل و رشيهم بالجلجلان.

ملاحظة:

غطسي الفطائر فور سحبهم من المقلات حتى يتشربوا جيدا.



كعك مذهب

مقادير العجينة:

- 3 أكيال فرينة <<طحين>>
- كيل زبدة ذائبة أو خليط زبدة مرقرين.
- 4/3 كيل سكر ناعم
- فانيليا
- مبشور ليمونة
- ماء الورد أو ماء الزهر
- 2 بيضات

مقادير عجينة اللوز:

- كوب لوز مطحون
- نصف كوب سكر
- مبشور ليمونة
- ماء الورد أو ماء الزهر
- فانيليا

الإعداد:

1 إمزجي الفرينة مع السكر، الفانيليا و مبشور ليمونة، إعملي حفرة في الوسط صبي فيها الزبدة ذائبة، إمزجي الخليط جيدا ثم بلليه تدريجيا بماء الزهر أو ماء الورد حتى تحصلي على عجينة ملساء، أتركيها ترتاح.

2 إمزجي اللوز مع السكر، الفانيليا و مبشور الليمون رشيهم بقليل من ماء الورد كي تحصلي على عجينة.

3 إقسمي العجينة إلى قطع بحجم حبة البرتقالة الصغيرة إفردي قطعة بالحلال <<المطلمة>> حتى يصل سمكها أسمك قليلا من عجينة البقلاوة، قطعيها إلى مستطيل عرضه 10سم، ضعي عليه قليل من اللوز مبروم في سمك قلم، لفي حوله العجينة 3 مرات ثم قطعيها <<بواسطة دولاب صغير خاص بتقطيع العجينة>> أتركي الجهة المقطعة من فوق، شكليه على هيئة كعكة، إلصقي الطرفين جدا بإصابعك.

4 إدهني الكعك بالبيض بواسطة فرشاة ثم زيني الفتحة بنصف لوزة أو نصف حبة كرز مسكر.
إخبزيهم في فرن متوسط.

مشوك بالفواكه المسكرة

المقادير:

- 300غ لوز مطحون + كوب لوز مدشش
- 100غ سكر
- مبشور ليمون
- 3 ملاعق كبيرة فواكه مسكرة
- 2 إلى3 بياض البيض
- ربع ملعقة صغيرة عطر اللوز المر سائل.

الإعداد:

1 إخفقي قليلا بياض البيض، أضيفي السكر، اللوز، العطر و الفواكه المسكرة مقطعة قطع صغيرة.

2 إعملي كويرات في حجم الجوزة.

3 لفيهم في اللوز المدشش.

4 ضعيهم في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة

5 زينيهم بالفواكه المسكرة ثم إخبزيهم مدة 10إلى15دقيقة في فرن هادئ.

نصيحة:

بإمكانك برم العجينة حتى يصل سمكها في سمك الإصبع و طولها 5 إلى 6 سم، لفيهم في اللوز المدشش ثم زينيهم بالفواكه المسكرة.

النقـــــــــاش

المقادير:

- 3 أكيال فرينة = 1كلغ <<طحين>>
- كيل سكر خشن
- كيل خليط زبدة و مرقرين
- 2 بيضات
- نصف ملعقة فانيليا غبرة
- نصف كيس خميرة الحلويات
- 250غ غرس (تمر)
- فنجان صغير كـاوكاو (فول سـوداني) محمص و مدشش
- ملعقة صغيرة قرفة
- ماء الزهر

الإعداد:

1 جهزي أولا الغرس بعجنه مع الكـاوكاو، القرفة و2 ملاعق زبدة ذائبة.

2 إمزجي الفرينة مع السكر، الفانيليا و الخميرة، إعملي حفرة في الوسط، صبي فيها الزبدة ذائبة و باردة و البيض، أمزجي الخليط جيدا ثم بلليه بماء الزهر حتى تحصلي على عجينة ملساء و يمكنك فردها بالحلال <<المطلمة>>.

3 قطعيها إلى قطع في حجم حبة البرتقال، إفردي كل قطعة إلى شريط سمكه 2 مم وعرضه 10 سم، ضعي على طول المستطيل قطعة من الغرس مبرومة في سمك القلم.

4 لفي العجينة مرتين حول عجينة التمر ثم قطعيها. شكليها على شكل كعكة ثم زينيها بواسطة النقاش، إستمري هكذا إلى نهاية العجينتين. ضعي الكعكات في صينية ثم إخبزيهم في فرن هادئ لمدة 20 دقيقة.

نصائح:

1- يمكنك إضافة مبشور البرتقال إلى الغرس كذلك قرصة عود قرنفل مطحون.

2- بإستعمال السكر الخشن الحلويات تتقرمش أكثر.

3-يجب أن يكون لونها ذهبيا.

أقراص بالفواكه المسكرة

المقادير:

- 500غ فرينة <<طحين>>
- 200غ زبدة طرية
- 100غ فواكه مسكرة
- 3 بيضات + 2 صفار بيض للدهن
- ربع ملعقة صغيرة فانيليا غبرة
- كيس خميرة
- مبشور ليمونة

الإعداد:

1 إخفقي الزبدة مع السكر، أضيفي البيضات الواحدة تلو الأخرى ثم الفانيليا، الفرينة، الخميرة، مبشور الليمون و الفواكه المسكرة مقطعة قطع صغيرة إمزجي الخليط جيدا حتى تحصلي على عجينة متجانسة، أتركيها ترتاح في الثلاجة ليلة كاملة.

2 إفردي العجينة فوق سطح مرشوش بالفرينة حتى يصل سمكها 1سم، قطعيها إلى أقراص بواسطة كأس. إدهنيهم بصفار البيض، أرسمي عليهم خطوط ثم ضعيهم في صينية، إخبزيهم لمدة 15إلى 18دقيقة.

بقلاوة بثلاث فواكه جافة

مقادير العجينة:

- 4 أكيال فرينة <<طحين>>
- نصف كيل زبدة ذائبة
- بيضة
- خليط ماء و ماء الزهر
- ملح

عجينة الفواكه الجافة:

- 200غ لوز
- 200غ جوز
- 200غ فستق
- 200غ سكر رقيق
- أنصاف اللوز
- عسل
- زبدة
- عطر العسل المركز (إن وجد)
- ماء الزهر

الإعداد:

1 حمصي قليلا اللوز، الفستق، والجوز في الفرن.

2 إمزجي الفرينة مع الزبدة ذائبة، أضيفي قرصة ملح، البيضة، بللي تدريجيا بخليط الماء، وماء الزهر مع العجن المستمر حتى تحصلي على عجينة ملساء، غطيها بمنديل وأتركيها ترتاح.

3 مرري قطعة من العجينة في مكنة العجين في العدد 1 ثم 2 ثم 3 حتى عدد 6 كي تحصلي على شريط رقيق جدا.

4 إدهني صينية بالزبدة، ضعي فيها شرائط العجينة جنبا لجنب حتى تغطي الصينية، إدهني العجينة جيدا بالزبدة إستمري هكذا حتى تحصلي على 6 طبقات من العجينة.

5 إمزجي كل الفواكه الجافة والمدششة، أضيفي لهم السكر وقليل من الزبدة، أفركيهم جيدا بين كفيك.

6 ضعي نصف كمية الخليط فوق طبقات العجينة. غطيهم بطبقتين من العجينة مع دهن كل طبقة بالزبدة، أضيفي النصف الآخر للفواكه الجافة ثم ضعي فوقهم 6 طبقات من العجينة.

7 قطعيها الى مقروطات بغرس السكين إلى آخر طبقة، إدهني السطح بالزبدة. إخبزي الصينية حتى يصبح سطح البقلاوة ذهبيا.

8 عطري العسل (القطر) المركز بعطر العسل السائل مع الإضافة إليهم ملعقتين كبيرتين من ماء الزهر، إسقي البقلاوة فور سحبها من الفرن أتركيها تتشرب لمدة 24 ساعة قبل تقطيعها.

نصيحة:

بإمكانك تعطير البقلاوة أكثر بإضافة ملعقة جلجلان محمص إلى الفواكه الجافة.



مسرد الوصفات